



Birnen-Pie

Ergibt: 8 Stücke

Zutaten:

250 g Weizenmehl

30 g Erythrit

1 Prise Salz

1 Ei

2 EL Wasser (kalt)

120 g Halbfettbutter

4 Birnen

½ Zitrone (davon der Saft)

2 EL Ahornsirup

2 TL Zimt

1 TL Speisestärke

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl mit dem Erythrit, 1 Prise Salz, dem Eigelb, dem kalten Wasser und der Butter mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und gut 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
2. Nun den Backofen auf 180° C vorheizen.
3. Danach den Teig dünn ausrollen und in eine mit etwas Halbfettmargarine gefettete Tarteform mit Hebeboden geben. Überschüssigen Teig noch einmal kneten, ausrollen und in Streifen schneiden.
4. Die Birnen schälen, entkernen und würfeln. Mit dem Zitronensaft, Ahornsirup und Zimt nicht ganz weich kochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und Birnen damit andicken. Etwas abkühlen lassen, dann die Birnen auf den Boden geben.
5. Den Teigrand mit dem Eiweiß bestreichen. Dann die Teigstreifen gitterförmig über die Birnen legen.
6. Ca. 30 Minuten backen, dann auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

